

UNIVERSITY OF SHIZUOKA

School of Food and Nutritional Sciences

食と健康の科学の
最先端をめざして

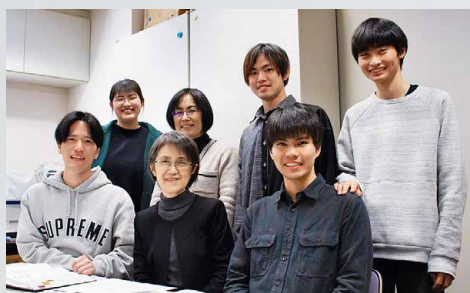


*Become a
Food and Nutrition
Professional*

「食」に関する 広く深い学びがここにあります

「食」は生命の基盤であり、ヒトの健康に大きく関わります。また、食と健康を守るためには豊かな環境が必要です。健康長寿が謳われる昨今、それに貢献する「食」の重要性が示されてきました。また、昨年からのロシアによるウクライナ侵攻は、世界的な規模で、深刻な食糧不足や食糧価格の高騰を招き、「食」に関する関心がより高まることになりました。

食品栄養科学部では、ヒトの健康維持に「食」が果たす役割と、持続可能で豊かな「食」を創造する方策を、食品科学、栄養科学、環境科学の3つの学問分野から探求しています。また、その知識や経験を携えて、地域、そして世界で、食と健康、そしてそれを支える環境の問題を解決し活躍する人材を育成することを目標としています。入学した際にはまず基礎的な学力を養いつつ、3つの学問分野を少しずつ学ぶことで、「食」に関わる広い繋がりについて考えます。学年が進むと専門性を持つ学びとなりますが、その時までの多様な学問の修得は、専門性を高める際の大きな力になります。さらに学びの集大成である卒業研究では、一人一人が個別のテーマに取り組み、座学では得られない経験から、論理的思考、追及する姿勢など多くの力を身につけます。こうして卒業後は、広く深い「食」の知識を有する専門家として、様々な分野で活躍できるようになります。



我々教員一同は、学生の皆さんの学びが最大限となるようサポートしていきます。我々と一緒に「食」を中心とした多彩な学びや研究にトライしたいあなたをお待ちしています。

食品栄養科学部長

伊吹 裕子



食品栄養科学部のカリキュラム

		1 年次		2 年次	
食品生命科学科	全学 共通科目 (幅広い視野で知識を身につけます)	学部基礎科目・実験・実習 (基礎学力を高めます)	化学	学科専門科目 (専門的な学びを開始します)	生命科学の基礎と応用 分子生物学 酵素学 発酵学
			生物学		食品成分の化学と機能 食品化学 食品分析化学
物理学			健康と食品の安全 微生物学 食品衛生学 免疫学		
情報科学			社会・環境と健康 健康管理概論 公衆衛生学		
統計学			人体の構造と機能および疾病の成り立ち 解剖生理学 臨床病態学		
英語			食べ物と健康 食品学総論 調理科学		
環境生命科学科					生命科学の基礎 細胞生物学 動物生理学
					環境分析の基礎 分析化学 物理化学
					食料生産と環境 植物環境学 食料生産学

食品栄養科学部の学び

「食」に関する広く深い学び

食品栄養科学部では、食と健康、それを支える環境に関する広い分野を学ぶことができます。

また、研究室では「食」を中心とした専門性の高い研究を行います。

3学科が融合しながら、「食」分野で活躍できる人材を育成します（下図）。



将来の「食」を担う人材を育成するためのカリキュラム

食品栄養科学部に入学すると、基礎的な学力を養いつつ（1年次）、次第に専門性を高めた知識を習得していきます（2年次）。

3年次には、専門性を高める講義とともに、専門技術を身につける実験・実習を行います。

4年次には、1年間の卒業研究を行い最先端の「食と健康の科学」にふれます。

食品栄養科学部 3学科体制

3 年次				4 年次		取得可能な資格		
学科専門科目 (専門性を高めます)	食品の加工・製造 食品プロセス学 食品包装論 食品技術者として 食品工学 技術者倫理 生命情報の活用 食品生命情報科学 バイオインフォマティクス	学科専門実験・実習 (専門技術を身につける実験・実習を行います)	食品生命科学実験 食品有機化学分野 食品衛生学分野 食品生命工学分野 食品プロセス工学分野	卒業研究 (最先端の研究を行います)	技術士補	食品衛生監視員	食品衛生管理者	理科教諭一種
	基礎栄養学 応用栄養学 基礎栄養学 栄養機能論 応用栄養学 栄養教育論 公衆栄養学 栄養教育論 公衆栄養学 臨床栄養学 給食経営管理論 臨床栄養学 給食経営管理論		栄養生命科学実験・実習 各専門分野の実験・実習 管理栄養士校外・臨地実習 病院 介護施設 保健所などでの実習		栄養士・管理栄養士	食品衛生監視員	食品衛生管理者	栄養教諭一種
	環境制御・処理技術 環境工学 循環資源論 生態・生体影響 発生遺伝学 毒性学 環境計量 環境計量論 環境分析化学		環境生命科学実験 遺伝子工学 酵素 系統判別 解剖 植物生理 発生 細胞毒性 光合成測定 有機合成 機器分析		環境計量士	食品衛生監視員	食品衛生管理者	理科教諭一種

注) 一部の科目を記載しています

食品生命科学科

食の機能・開発と安全性に
関する専門家を育てる



食品生命科学科では、物質としての食品を扱います。食品の一番大切な役割である栄養素として、体組織を作ったり、エネルギーの源となることを説明するためには、タンパク質、糖質、脂質といった化学の言葉が必要です。また、最近注目されている「食品の機能性」を学ぶ上でも、食品成分に関する知識やヒトの栄養や生理に関する理解も必要です。食品生命科学科では食品の未来を担い、新しい食品を開発できる人材を育てるために、基礎から専門まで幅広い科目を配置して対応しています。

01

求めている人材



食と健康に関心を持ち、食を通して社会に貢献したいという意欲がある人、食品の生産、開発、評価に必要な技術や探究心、思考力を身に付けて食品技術者・研究者として活躍したいと考えている人材を求めています。

02

人材育成



食品科学に関係する学問を体系的に修得し、食品分野を先端的に担う技術者となることを目的としています。教育課程において学修し、所定の期間在学して卒業に必要な単位を修得した人には、「学士（食品栄養科学）」の学位が授与されます。

03

教育方針



1～2年次には、全学共通科目や化学、生物などを履修して基礎学力を身につけます。2～3年次には、食品化学、食品工学、食品衛生学などの講義や実験を通して食品科学に関する専門的知識や技能を身につけます。4年次から、研究室に配属されて卒業研究を行います。

取得できる資格など(p 15参照)

卒業生は、食品衛生監視員、食品衛生管理者の申請資格を取得することができます。所定の単位を取得すると、高等学校教諭一種免許状（理科）が取得できます。また、JABEE（日本技術者教育認定機構）の認定を受けており、プログラム修了生は技術士補に申請でき、国家試験である技術士資格試験の第一次試験が免除されます。

食品生命科学科ホームページ

食品生命科学科の各研究室における研究内容などについては、二次元コードから確認して下さい。





食品生命科学科3年生 内田 花那さん

ピックアップ講義 <食品物理学>

食品のおいしさについて以前から興味があり、それは食品に含まれる化合物による味や香りにのみ起因する、と考えていました。しかし食品物理学の授業を聞く中で、テクスチャーもおいしさを追求するうえで重要な要素だと知ることができました。私の狭い考え方を変えてくれた講義の一つであり、毎回の授業が未知なことばかりでとても興味深かったため、特に印象に残っています。

この学部・学科を選んだ理由

中学生のころから食品を購入する際に見る食品表示に知らない添加物の名前がたくさん書いてあることに興味を持ち、表示を理解したいと思っていました。また、高校地理の資料集で世界では多くの子供が飢餓によって亡くなっているという事実を知り、出来上がった食品を支援として届けるだけでなく、地域の特性や食文化を理解したうえで持続可能な食料支援をできないかと考えるようになりました。これらを高校の頃に興味を持った化学の力を使って実現するために、食品の感覚・嗜好や栄養機能について、様々な視点から学ぶことのできる食品生命科学科を選びました。

学んでいる内容について

食品の3つの機能〔栄養機能、感覚・嗜好機能、生体調節機能〕について、化学、生物、物理を中心に基礎から応用まで幅広く勉強します。専門的な知識を持つ先生方から、どのようなことを研究しているのかを聞くことができ、自分の知らない知識を毎日得ることができる環境はとても楽しく、難しい勉強にもやりがいを感じています。また、一年次から実験があり、結果を予想して考察するという過程を通じて主体的な学びを実現できます。

卒業後の進路について

現時点では、大学院に進学しようと考えています。大学に進学する際、自分の興味のある食について自分が納得いくまでとことん研究してみたいと考えていました。実際に入学して授業を通して多くのことを学ぶ中で、大学院に進学することで更なる知識や経験を得たいという思いが強くなりました。今は自分が食品という分野の中でも何に興味があるのか、どんなことについてもっと学びを深めたいのかを明確にするために、より多くの講義を選択し、関心を持つように心がけています。

この学科への入学を目指す学生に

食品生命科学科は食品のおいしさや健康機能に興味があり、最先端の食品の技術者をを目指す人にお勧めです。食品に含まれている成分の話や、どのようにして加工され、安全に流通しているかなど様々な視点から食品を学ぶことができます。私は、入学するときも食品に興味がありましたが、多くの授業を受けてきたことでさらに関心が深まり、以前は考えてもいなかった分野にも興味を持つようになりました。優しい先生方と充実した学習ができる良い環境がそろっているのも大きな魅力の一つです。この学科で学ぶと食に興味がある方だけでなく、やりたいことをこれから見つけたい方も夢になれる何かがきっと見つかると思います。

この研究室に注目!



Featured Labs

健康を支える食の安全を守る

食品衛生学研究室（増田修一、島村裕子）

食品は私たちが生きていくために欠かせないものであり、食の安全性を確保することは、健康を維持する上でとても重要です。当研究室では、食の安全を脅かす化学的要因として化学物質、および生物学的要因として病原性細菌が健康に与える影響について評価を行い、その影響を低減させることを目指して研究を行っています。誰もが安心して食事ができる社会を実現させるために、私たちと一緒に「食の安全を守る」研究に取り組んでみませんか？

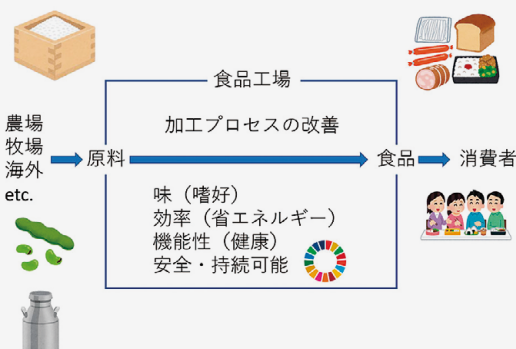


食の安全性を追求する研究

新しい食品加工プロセスの構築を目指して

食品工学研究室（下山田真、村上和弥）

スーパーには多くの加工食品が並んでいて私たちの食欲をそそります。こうした加工食品はさまざまな加工操作の組合せ（食品加工プロセス）によって造られます。食品加工プロセスを科学的に見直して、新たに構築することは味、機能において高品質の食品開発を可能とします。さらに、新しい食品加工プロセスによって生産効率の向上やより持続的な食品加工が実現されます。食品開発を目標に新しい食品加工プロセスの構築に取り組んでみましょう。



農場や牧場と消費者をつなぐ

栄養生命科学科

食とヒトの健康に
関する専門家を育てる



栄養生命科学科は、人間の健康と長寿を支える栄養科学の専門家を養成することを目指しています。すなわち、保健行政、医療機関、福祉施設、学校などで主として栄養管理・教育に当たる管理栄養士、研究所や大学などで栄養学を教育・研究する研究者、企業において栄養学の知識を活かして医療用食品や健康食品を開発する技術者などの人材の育成です。本学科は、管理栄養士養成施設としての認可を受けており、卒業時には国家試験を受験して管理栄養士の資格を得ることになります。

01

求めている人材



栄養科学の専門家として、病院、行政、小中学校等において活躍する管理栄養士や栄養教諭、また、高度な専門知識や能力を身につけ、研究者や指導的立場を担う管理栄養士を目指す上で、基礎および専門的な知識や実践的能力を身につけたいと思う人材を求めています。

02

人材育成



食を通して健康の増進と保健・医療へ貢献し、健康と長寿を支える栄養科学の専門家及び管理栄養士を育成することを目的としています。本学科で編成された教育課程において学修し、所定の期間に在学して卒業に必要な単位を修得した人には、「学士（食品栄養科学）」の学位が授与されます。

03

教育方針



1～2年次には、全学共通科目や化学、生物、英語などの基礎科目を学びます。2～3年次には、生化学、解剖生理学、調理学、栄養学、栄養教育論、公衆栄養学、臨床栄養学、給食経営管理論などの専門科目を、実験や実習とともに学びます。4年次には、研究室に配属されて卒業研究を行い、卒業論文をまとめて発表します。

取得できる資格など(p 15参照)

所定の課程を修了すると、栄養士免許、管理栄養士国家試験受験資格、食品衛生監視員、食品衛生管理者の申請資格を取得することができます。また、所定の単位を修得すると栄養教諭一種免許状が取得できます。

各研究室の研究内容について

栄養生命科学科の各研究室における研究内容などについては、二次元コードから確認して下さい。



interview



ピックアップ講義 <栄養カウンセリング論>

栄養カウンセリング論はカウンセラー役とクライアント役のペアワークをメインに進められる講義です。カウンセリングの現場ではクライアントとの信頼関係を築いて問題解決のために深く聴くことが必要です。講義では相手をよく観察して支援をしていく演習ができます。講義で習うカウンセリングの技法の中には本当に効果があるのだろうかと感じるものもあるのですが、演習の中でその効果を実感できて面白さを感じています。

栄養生命科学科3年生 大内 智司さん

この学部・学科を選んだ理由

食品や人の健康といった分野に興味があり、特に栄養について学びたいと考えたからです。高校生の時には食品関連の学部で学ぼうと思って農学系の学部に進学しようと考えていたことに加えて、人と深く関わる分野で学びたいと強く感じたので栄養生命科学科に進学することを決めました。

学んでいる内容について

1年生のときには他の2学科と一緒に生物、物理や化学など基本的な科目を学ぶことが多いですが、2年生になると専門的な内容が増えてきて学科単位で授業を行うことが多くなります。食品そのものを学ぶ講義、人体の仕組みや疾病を学ぶ講義、給食の運営の方法を学ぶ講義など様々な科目がありますが、そのほとんどが管理栄養士国家試験を受験するために必要な講義です。講義の数が多くて大変ですが、どの講義にも新たな知識を得ることができる面白さがあります。

卒業後の進路について

就職するか大学院に進学するかまだ決めていませんが、将来は直接人と会話をしてサポートやアドバイスができるような職に就きたいと考えています。管理栄養士になることを意識するようになってからスポーツの現場で働くことに憧れを持つようになりましたが、働くとしてもその関わり方は様々だと思っていますので、広い分野に目を向けて勉強していきたいと考えています。

この学科への入学を目指す学生に

管理栄養士を養成する学科というだけあって学ぶ内容の専門性はとても高いですが、食べ物や人の健康に興味がある人には強くおすすめできる学科です。実験や実習も多いために忙しさを感じることもありますが部活やサークル、バイトなどと両立できれば大学生活がより充実したものになります。管理栄養士を志すみなさんが入学されるのを楽しみにしています。

この研究室に注目!

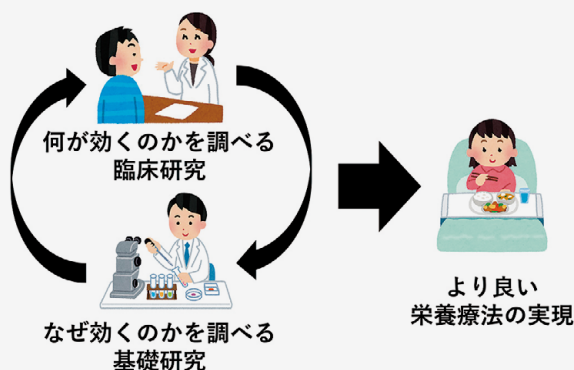


Featured Labs

基礎と臨床の両面から進める栄養療法の研究

臨床栄養学研究室（坂保利男、樺葉有希）

栄養療法は、患者さんの入院期間を短縮したり、病気の重症化を予防したりと、さまざまな良いことがあります。しかし、「なぜ栄養療法が良いのか?」「どのような栄養療法が効果的なのか?」といったことは、基礎研究と臨床研究の両面から進めないと分かりません。実験的手法と臨床研究の両方に取り組みながら、より良い栄養療法を目指して研究をしています。私たちと一緒により良い栄養療法を目指しませんか?



栄養学の科学的根拠を食環境の整備に活かす

フードマネジメント研究室（市川陽子、大槻尚子）

現在、日本人が摂取する飲食物の約8割は加工品と外食が占めています。つまり、国民の健康維持・増進や疾病予防を食の面から支えるためには、良質な食事やその情報がいつでも誰でも簡単に、そして自然に継続的に手に入る「食環境」が重要です。当研究室ではフードシステムの川上にある食料入手の課題から、川中の調理・生産システム、川下の食事や摂取後のヒトの栄養状態までを対象に研究を行い、安全で効果的な食環境整備を目指しています。



フードシステムを介した科学的根拠に基づく食環境整備

環境生命科学科

食とヒトの健康に関わる
環境分野の専門家を育てる



環境生命科学科では、環境科学と生命科学を基盤に食とヒトの健康に関わる環境分野について学びます。健康の維持・増進を図るためには、安全・安心な食品や水の確保が重要であり、生命の生存基盤となる環境や生態系を保つことが不可欠です。環境が食を育み、食がヒトを育み、そしてヒトが環境を育む、そのサイクルを学ぶことにより、広い視野に立ち、多分野で活躍できる人材を育成します。他の環境系学科や農学系学科にはない「食とヒトの健康に関わる環境科学」を探究することができる学科です。

01

求めている人材



食と健康に関心が高く、環境の創造を通して、社会への貢献を考え、環境に関する地域からグローバルな問題、また微生物からヒトまでの生命の仕組みについて幅広い興味を有し、高度な専門知識と能力を身につけ、高度専門技術者として指導的立場を担う環境の専門家を目指す人材を求めています。

02

人材育成



食と健康に関わる環境分野の専門的技術と見識を有し、地域社会からグローバルな問題の解決に貢献できる人材を育成することを目的としています。本学科で編成された教育課程において学修し、所定の期間在学して卒業に必要な単位を修得した人には、「学士（食品栄養科学）」の学位が授与されます。

03

教育方針



1年次には、学部基礎科目、2年次には、フィールドワークや食と健康に関わる専門教育科目を学びます。3年次には、専門科目や実習により、環境分野の専門家としての能力を養います。3年次後期から、研究室に配属されて卒業研究を行い、発表会などを通してプレゼンテーション能力を育成します。

取得できる資格など(p 15参照)

卒業生は、食品衛生監視員、食品衛生管理者の申請資格を取得することができます。また、所定の単位を修得すると、高等学校教諭一種免許状（理科）が取得できます。さらに、環境計量士、公害防止管理者、放射線取扱主任者、気象予報士などの資格取得に関し、講義を通して関連知識を習得することができます。

各研究室の研究内容について

環境生命科学科の各研究室における研究内容などについては、二次元コードから確認して下さい。





環境生命科学科 3 年生 松本 怜央さん

ピックアップ講義 <植物環境学>

この講義を選んだ主な理由は、植物が好きだからです。特に植物の環境応答についてとても興味を持ちました。この講義では植物の環境応答だけではなく、植物の分子レベルでの構造や、植物に成長に重要な物質などについて学ぶことが出来ます。また、植物の体内での様々な化学反応や植物に関する多くの研究を知ることができるため、非常に面白い講義です。

この学部・学科を選んだ理由

私がこの学部を選んだのは、食と環境のつながりや関係性について学びたかったからです。農地で農薬が使われており、それが環境を破壊している要因の一つであることはよく知られているかと思いますが、以前ニュースで、近年地球温暖化によって多発している異常気象が多くの農地に多大な被害をもたらし、生産量に影響を与えていることを知りました。このような食と環境に関する多くの未解決な社会問題についてより深く学びたいと思い、食品栄養科学部の環境生命科学科を選びました。

学んでいる内容について

環境生命科学科では環境に関する講義だけでなく、食品、微生物、動物、植物など幅広い内容の講義が受講できます。特に、環境と微生物の関係性について学ぶ「環境微生物学」、植物と環境の相互作用について学ぶ「植物環境学」など、環境と生物の関わりについて深く学ぶことができます。また、「動物生理学」「植物生理学」などの動物や植物の器官や働きについて細胞から個体レベルまで学ぶことのできる講義もあります。このように幅広い講義から自分の興味のある講義を選んで学ぶことができます。

卒業後の進路について

私は将来、農業における様々な問題の解決に携わりたいと思っています。特に、近年紛争により飼料が不足するなど日本の食糧自給率の低さは大きく注目されている問題であり、この先日本の食糧自給率を上げることが重要であると考えています。このような食糧自給率の問題の解決に環境の面から関わることのできる職に就きたいと考えています。

この学科への入学を目指す学生に

環境生命科学科を目指す人は、充実した学生生活を期待していると思います。この学科は人数が少ないですが、その分先生方から勉学において手厚いサポートを受けることが出来ます。また、勉強だけではなく大学生活に関する悩みなどにも親身になって相談に乗ってくれます。人数が少ない分クラスメイトとの仲も深まりやすく、グループで行う活動も多いのでクラスの全員とすぐに仲良くなれると思います。

この研究室に注目!



Featured Labs

環境微生物の機能を解明し、持続可能な社会構築に貢献する 環境微生物学研究室 (谷 幸則、梅澤和寛)

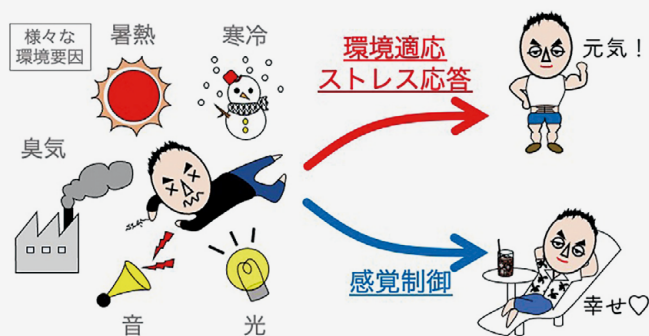
環境微生物学研究室では、食料生産の場として重要な土壌や水環境における微生物の働きを解明し、その機能を資源リサイクルや環境浄化に応用する研究をおこなっています。一例をあげると、県内の河川から、マンガンやコバルト、ニッケルなどを効率的に回収できる微生物〔真菌〕の分離に成功しています。地球上には、膨大な種類の微生物が存在していますが、その 99.99% 以上は未知であると考えられています。私たちと共に、新しい環境微生物の研究をしてみませんか？



持続可能な社会を目指す環境微生物学

環境変化を感知して生命・健康を維持する仕組みの理解 生体機能学研究室 (内田邦敏、岩瀬麻里)

私たちは、温度、光、音、匂いなど絶えず環境変化を感じて生きています。これは、環境変化にあわせて体の機能を調節することが生命、健康の維持に必須であるためです。生体機能学研究室では、温度などの環境変化を感知する機構の研究から生命、健康を維持する仕組みを理解することを目指しています。さらに、感覚を制御する手法の開発から心地よさなどの幸福度の創出や病気の予防・治療に繋げることで社会に貢献することが最終目標です。



食品栄養科学部 学生の日（2年生の時）

曾我 帆乃香さん

栄養生命科学科 3年

曾我さんの1日



7:30

起床

1限がある日はこの時間に起きます。朝食を食べ、音楽をかけながら支度をしています。



8:50

登校

1限が9時から始まるため、10分前には大学に着くようにしています。私は徒歩で通学していますが、自転車や原付、電車で通学している友達もいます。



9:00

午前の授業

1年生では基礎科目が多くありましたが、2年生になって専門性の高い科目が増えてきました。必修科目が1限にあるため、朝が早く大変です。しかし、学科のみんながほぼ同じ講義をとっているため、切磋琢磨して頑張っています。



12:10

昼食

友達と、教室や食堂で昼食を食べます。お弁当を持参したり、購買や学食を利用したりと様々ですが、栄養生命科学科の学生はお弁当を持参している人が多いと感じます。昼食中にはおしゃべりをしたり、一緒に課題を進めたりしています。



13:00

午後の授業

月曜日には実験があります。内容が難しいため、実験書を読んで予習します。実験後のレポートは大変ですが、1年生のときに毎週書いていたため、レポート作成は慣れてきました。



また、私は火曜日に体育があります。学籍番号によって受講する学年が、1年生か2年生かに決められています。運動する機会が大学生になり少なくなったため、よい息抜きになっています。



18:00

放課後

バイトやサークルに行きます。私はバイトとサークルを2年生から始めました。1年生の時は大学生活に慣れるのに精一杯でしたが、2年生になって余裕ができたので始めることにしました。



バイトでは新しいコミュニティができ、社会勉強にもなっています。サークルでは他の学部・学科の学生との交流もあり、充実した大学生活を送ることができていると感じます。



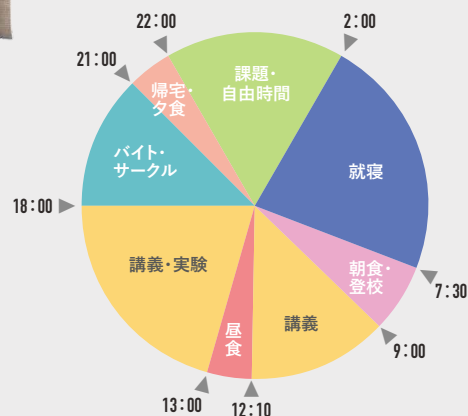
21:00

帰宅

早く帰ることができた日は自炊をします。課題を進めたり、動画を見たりと自由に過ごしています。



友達から貰ったお気に入りのバッグで毎日通っています!!
この学部・学科は人数が少ないからこそ、みんなと仲良くなれて毎日が楽しいです!!



一週間の授業スケジュール (2年後期)

	月	火	水	木	金
1	給食経営管理論II	応用統計学	分子生物学		
2			食材学	臨床病態学	免疫学
3	食品学実験	身体運動科学B	栄養教育論I	健康管理概論	応用栄養学I
4	食品学実験	TOEIC英語II	栄養 カウンセリング論	食品衛生学	オーラル コミュニケーションIV
5	食品学実験				

曾我さんにこんなこと聞いてみました

Q | 休日はどのように過ごしていますか？

A | バイトや課題が終わったら、家でのんびり過ごしています。友達と遊びにいたり、友達の家で一緒にレポートを書いたりすることもあります。長期休みには帰省し、趣味の刺繍をしたり、旅行に行ったりします。

Q | 食品栄養科学部の良いと思うところは？

A | 人数が少ないところです。学生間の距離が近く、みんなで相談しながら高めあうことができます。私たち栄養生命科学科2年は27人で高校のクラスよりも人数が少なく、ひとりひとりの距離が近いです。特に1年生のときの実験・実習で距離が近づいたと感じます。

Q | 受験勉強のポイントは？

A | 私は前期試験で合格しました。前期試験は化学のみだったため、共通テストの後は化学の問題集をひたすら解いていました。1つの科目に集中できるのは私にとっては勉強しやすいかったです。過去問を解いて、問題の形式になれることや傾向をつかむことも大切だと思います。教室でクラスのみんなと一緒に勉強することで、受験を乗り越えることができました。

Q | 受験で抱いていたイメージとの違いは？

A | 大学生は、朝ゆっくり起きて、空きコマでカフェに行くような想像をしていましたが、1限から必修があり、空きコマは少なく、レポートは多いため、思っていたよりも忙しかったです。履修登録について不安が大きかったですが、必修の科目で単位をとることができるため、履修登録は簡単にできました。また、トートバックでの登校のイメージがありましたが、教科書が重く、荷物が多いので大きいリュックを背負って登校しています。

Q | これからやりたいことは？

A | 管理栄養士の国家試験合格に向けて学習を進めながらも、大学生のうちにしかできないことをたくさんして、今しかない大学生活を楽しみたいです。



食品栄養学部副学部長

増田 修一

食品栄養科学部では、3年次の後半から研究室に配属され、食品・栄養・環境に関する研究テーマを一人ずつ与えられて、4年次修了まで「卒業研究」に取り組みます。研究を行う上で必要な技術を学ぶだけでなく、得られた結果やデータを論理的に正しく解釈したり、英語で書かれた論文を読んだりして、研究を進めていきます。この「卒業研究」は、高等学校または学部3年生までの学習や実験とは異なり、答えはありません。自ら新しい問題・課題に挑戦して、未解明なことを解き明かす過程を通じて、それぞれ独自性を得ることができます。「卒業研究」で得られた成果は、一人ずつ「卒業論文」としてまとめます。さらに、「卒業研究」の成果は、「卒業論文発表会」で発表し、また、国内外の研究者が参加する学会等で発表することもあります。将来、大学院の修士・博士課程に進学して研究を行うことを目指している人や、大学教員、あるいは国や企業の研究職に就職することを考えている人にとって、「卒業研究」は、研究の基礎を学ぶ上で重要な位置づけとなっています。

卒業研究の 目的と意義



卒業研究の指導

「卒業研究」を行う研究室では、指導してくれる教員、また大学院生や同級生と共にコミュニケーションをとりながら、社会に出る上で必要な一般常識などを学んだり、たくさんの楽しい思い出も作ることができます。最後の学生生活において、「卒業研究」は、人生の中で一生記憶に残る有意義なものになると思います。本学に進学した際には、楽しんで「卒業研究」に取り組んで下さい。

卒業研究での活動および得られた実績

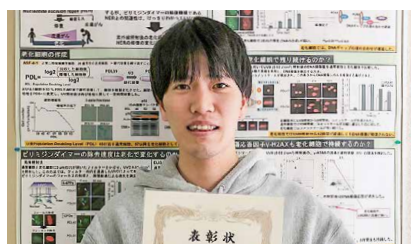


臨床研究（ヒト試験）
【臨床栄養管理栄養学研究室】

臨床研究・海外学会での発表



ISES 2022 (ポルトガル)、IWA WWCE 2022 (デンマーク)での研究発表（発表は大学院進学後）【物性化学研究室】



第95回日本生化学会大会で若手優秀発表賞を受賞（受賞は大学院進学後）【光環境生命科学研究室】

学会での受賞



2022年度日本食品科学工学会中部支部大会で優秀発表賞を受賞【食品分析化学研究室】



廃棄バラの香り成分を活用した機能性化粧品の開発（企業との共同研究成果）【食品化学研究室】

商品などの開発



ヘルシーメニュー（家康に倣う長寿弁当）の開発【フードマネジメント研究室】

春



- ☐ 入学式
- ☐ 新入生歓迎会
- ☐ スプリングフェスティバル
- ☐ スポーツフェスティバル

- ☐ セタ
- ☐ 学外研修旅行
- ☐ フィールドワーク



夏

秋



- ☐ スポーツフェスティバル
- ☐ 大学祭（剣祭）

- ☐ 学部忘年会
- ☐ 卒業論文発表会
- ☐ 追いコン
- ☐ 卒業式



冬

*新型コロナウイルスの感染拡大状況により、内容が変更になることがあります。

静岡県立大学のクラブ・サークル

静岡県立大学では、体育会系クラブ（18）・サークル（6）、文科系クラブ（21）・サークル（5）が活動しています。また、5つの委員会が大学祭、新入生歓迎会などの運営を行っています。以下にクラブの例を示します。その他のクラブ・サークルについては、二次元コードから確認して下さい。



準硬式野球部



硬式テニス部



卓球部



箏曲部



吹奏楽部



静岡県立大学クラブ・サークル一覧

食品栄養科学部でのサークル活動

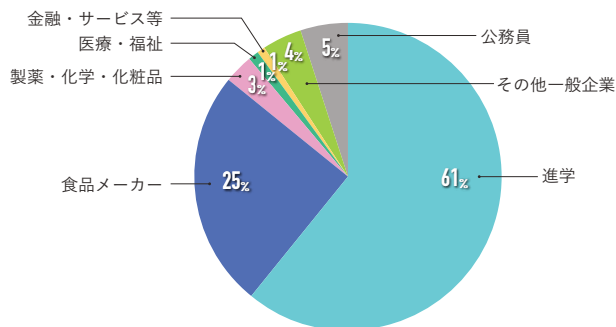
Food Labo（フードラボ）

私たちは「食のおもしろさを科学で発信！」をコンセプトに活動している、食品栄養科学部の学生サークルです。企業と共同での新商品の開発や、地域の食産業の調査、また子供向け実験教室の企画など、様々なことに取り組み、食の楽しさや静岡の魅力を発信しています。



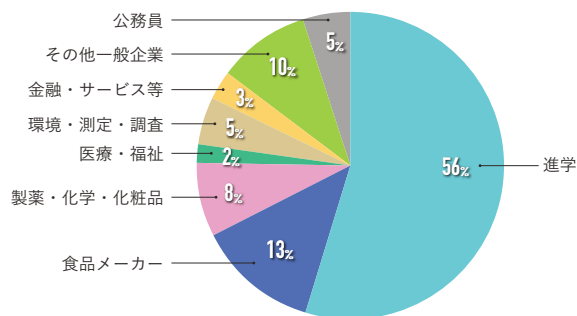
食品生命科学科

■進学……………	61%	■金融・サービス等……………	1%
■食品メーカー……………	25%	■その他一般企業……………	4%
■製薬・化学・化粧品……………	3%	■公務員……………	5%
■医療・福祉……………	1%		



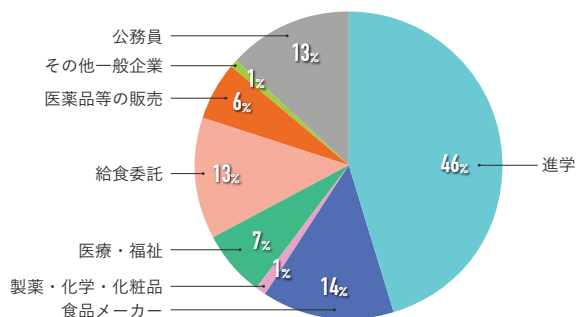
環境生命科学科

■進学……………	56%	■環境・測定・調査……………	5%
■食品メーカー……………	13%	■金融・サービス等……………	3%
■製薬・化学・化粧品……………	8%	■その他一般企業……………	10%
■医療・福祉……………	2%	■公務員……………	5%



栄養生命科学科

■進学……………	46%	■給食委託……………	13%
■食品メーカー……………	14%	■医薬品等の販売……………	6%
■製薬・化学・化粧品……………	1%	■その他一般企業……………	1%
■医療・福祉……………	7%	■公務員……………	13%



管理栄養士国家試験（栄養生命科学科）

—高い合格率を維持—

第37回管理栄養士国家試験（2023年2月26日実施）の合格者が3月24日に発表されました。全国の受験者全員の合格率は56.6%、管理栄養士養成課程新卒者の合格率は87.2%でした。本学の過去5年間の平均合格率は、99.1%で高い合格率を維持しています（第31回から第36回は6年連続100%、国公立大学・管理栄養士養成施設24校中、新卒合格率が6年連続100%の大学は本学を含め3校のみ）。栄養生命科学科では、管理栄養士国家試験対策として、質の高い授業、模擬試験の実施やその結果を踏まえた教員による個別指導などに取り組んでいます。

大学院への進学

2020～2022年度の各学科における大学院への進学率は、食品生命科学科：61%、栄養生命科学科：46%、環境生命科学科：56%となっており、卒業生の多くが本大学院食品栄養科学研究院の食品栄養科学専攻および環境科学専攻に進学しています。両専攻は、これまで大学ランキング2014の「農学分野」で全国第一位、「生態学・環境学分野」で第二位を獲得しています。また、修了生は、大手食品メーカー、製薬企業、化粧品メーカー、管理栄養士として医療・福祉業務、環境測定などの職種に就職して活躍しています。さらに、本学部の卒業生は、東京大学、名古屋大学、お茶の水女子大学、横浜市立大学、東京農工大学、奈良先端科学技術大学院大学などの大学院にも進学しています。

卒業生の主な進路先

（2020～2022年度）

食品生命科学科

キュービー株式会社	丸善食品工業株式会社
株式会社不二家	株式会社マルハチ村松
伊藤ハム株式会社	株式会社三協
日本食品化工株式会社	千寿製薬株式会社
日本食研株式会社	クオリテックファーマ株式会社
東海澱粉株式会社	株式会社日立フーズ&ロジスティクスシステムズ
株式会社ホテイフーズコーポレーション	静岡県（公務員）
エスエスケイフーズ株式会社	静岡市（公務員）
フジフーズ株式会社	三島市（公務員）
カネハツ食品株式会社	愛知県（公務員）

栄養生命科学科

日本赤十字社 静岡赤十字病院	（株）メリーチョコレートカンパニー
（地独）静岡県立病院機構	株式会社メフォス
浜松市立浜松医療センター	株式会社デイリーはやしや
中東遠総合医療センター	ヨシケイ開発株式会社
医療法人社団桜水会筑波病院	シミック CMO 株式会社
医療法人財団百葉の会	株式会社杏林堂薬局
三立製菓株式会社	宮内庁（公務員）
はごろもフーズ株式会社	浜松市（公務員）
株式会社ホテイフーズコーポレーション	掛川市（公務員）
エスエスケイフーズ株式会社	吉田町（公務員）

環境生命科学科

日本プラスト株式会社	中外製薬工業（株）
東邦化学工業株式会社	株式会社陽進堂
株式会社ミダック	ユニックス株式会社
関東化学株式会社	三和建設株式会社
雪印メグミルク株式会社	静岡ガス株式会社
はごろもフーズ株式会社	静銀ビジネスクリエイト（株）
日本食研株式会社	遠州夢咲農業協同組合
焼津水産化学工業株式会社	静岡市（公務員）
株式会社ホテイフーズコーポレーション	浜松市（公務員）
株式会社三協	静岡県警察

活躍する卒業生

食のスペシャリストとして多方面で活躍しています

食品生命科学科



【2016 年度卒】三澤 尚己 さん

長谷川香料株式会社 総合研究所

長谷川香料株式会社の分析部門に所属し、主に食品や飲料に使用されるフレーバーの開発をするための分析を行っています。香料は、食品や日用品など私たちの身近にある多くの商品に含まれているため、自分の仕事の成果が人々まで届いているという実感が湧きやすく、とても魅力的であると感じています。学部および大学院時代に培った分析技術や論理的な思考力はそのまま現在の業務に活かすことができています。仕事柄、食品に関する知識が必要となることもしばしばありますが、食品生命科学科で学んだ知識が役立つことも多く、当時使用していた教科書を今でも使っています。

栄養生命科学科



【2011 年度卒】太田(松下) 亜沙実 さん

静岡県立総合病院 栄養管理室

中学生の時、『将来なりたい職業』に関する授業があり、管理栄養士を知りました。栄養生命科学科に入学後、栄養学の奥深さに触れ、より興味を持ちました。卒業後、大学院に進学して、計6年間で県立大学で過ごしました。本学部は、薬学部や看護学部と交流があり、チーム医療を学びました。現在、静岡県立総合病院で栄養サポートチームでの活動を担当しています。大学生活での素晴らしい先生方、友人、先輩、後輩との出会いが私の人生を変えてくれました。本学科には、素敵な出会い・学び・感動があります。是非、一生の記憶に残る素敵な時間を過ごして下さい。

環境生命科学科



【2017 年度卒】氏原 萌子 さん

島田市役所 市長戦略部 デジタルトランスフォーメーション推進課

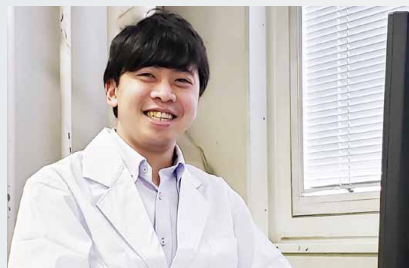
私は現在、電子申請（市役所への申請をオンラインでいつでもできるようにすること）の推進、AI 技術やロボットを使った定型作業の自動化、庁内の情報機器やシステムの管理に携わっています。他の職員がまだ誰も足を踏み入れたことのない領域に常に切り込んでいく仕事ですが、未知の領域に挑むための計画立案、効果的なデータの収集・分析の仕方など、大学での研究の経験が活かされていると感じています。大学では先生方が学生のアイデアを否定せず真剣に相談に乗ってくださったので、自由な発想や柔軟な考え方、更にそれを恐れずアウトプットして実現に繋げる力が身についたと思います。



【2016 年度卒】佐山 音緒 さん

プリマハム株式会社 開発本部

食物アレルギーの原因となる食物アレルギーの抗原抗体反応を用いた検査法開発を行っています。食物アレルギーは目に見えない少ない量でも、命に関わる重い症状を引き起こす可能性があるため、ごく微量な食物アレルギーでも目に見える検査キットを開発し、アレルギー患者の方が安心して食べられる商品づくりに貢献したいと考えております。在学中は、大学で「食」のおいしさを支える科学技術や、「食」が我々の健康に与える影響について学び、その奥深さに驚きました。また、研究に必要なスキルだけでなく、自ら問題を解決する力を身につけることができました。社会人になった今でも、大学での学びが仕事に生かされています。



【2012 年度卒】佐藤 友紀 さん

静岡県立大学 食品栄養科学部 助教

カリフォルニア大学での博士研究員を経て、現在は静岡県立大学食品栄養科学部の助教として勤務しています。【新たな栄養 / 運動療法の構築】に結び付く研究に取り組みたいと考え、研究者の道を選択しました。現在の職務は、授業・実習のサポートと研究室の学生の研究指導を行っています。また、研究室の主任教員および自身の着想に基づく研究を学生と共にを行い、その成果を論文として世界に発信することを目指しています。研究者として活躍したい学生さんにとっても本学部は成長できる環境であり、そのような志を持つ皆さんと一緒に研究出来る日を楽しみにしています。



【2019 年度卒】前田 ちなつ さん

スマートブルー株式会社 管理部 新卒採用チーム

再生可能エネルギー×農業で環境問題の解決を目指す、スマートブルー株式会で農地のコンサルティングの仕事を経て、現在は新卒採用を担当しています。今の業務内容だけ見ると大学での学びとは離れているように見えますが、食や環境の知識を活かしたコンサルティングや、同じバックグラウンドを持つ学生に寄り添えるのは、私だからこそできる仕事だと感じています。『環境問題』はいまや全ての業界で直面する問題となっています。業界や職種、理系＝研究職のイメージにとらわれず、環境生命科学科で様々なことに応用できる知識をつけ、将来の活躍の場の可能性を広げてください。

食品栄養科学部・入試情報

募集案内

食品栄養科学部の入学選抜は、一般選抜（前期日程、後期日程）、特別選抜（学校推薦型、帰国生徒、私費外国人留学生）があります。詳細については募集要項（<https://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/admissions/faculty/guide/> から入手可）を必ずご参照ください。

入学選抜に関するお問い合わせ

〒422-8526 静岡市駿河区谷田 52-1
静岡県立大学学生部入試室
E-mail: nyus@u-shizuoka-ken.ac.jp
tel.054-264-5007 fax.054-264-5199



学部入試情報

2024年度入学選抜（2023年度実施）試験日程

一 般 選 抜	前期日程 ▶	後期日程 ▶
	▶ 出願期間:2024.1.22(月)～1.31(水) ▶ 試験日:2024.2.25(日) ▶ 合格発表:2024.3.6(水)	▶ 出願期間:2024.1.22(月)～1.31(水) ▶ 試験日:2024.3.12(火) ▶ 合格発表:2024.3.21(木)
特 別 選 抜	学校推薦型・帰国生徒 ▶	私費外国人留学生 ▶
	▶ 出願期間:[推薦]2023.11.2(木)～11.9(木) [帰国]2023.9.25(月)～9.29(金) ▶ 試験日:2023.12.1(金) ▶ 合格発表:2023.12.11(月)	▶ 出願期間:2023.12.19(火)～2024.1.5(金) (12/29～1/3を除く) ▶ 試験日:2024.2.25(日) ▶ 合格発表:2024.3.6(水)

入学定員 2024年度（予定）

単位：人

	一 般 選 抜		特 別 選 抜		
	前期日程	後期日程	学校推薦型	帰国生徒	私費外国人留学生
食品生命科学科	15	5	5	若干名	若干名
栄養生命科学科	15	5	5	若干名	若干名
環境生命科学科	12	4	4	若干名	若干名

オープンキャンパス情報

オープンキャンパスに関する情報は、Web サイトをご参照下さい。
 (<https://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/admissions/opencampus/>)



オープンキャンパス情報

食品栄養科学部サマースクール情報

食品栄養科学部では、8月（予定）に高校生を対象に、食品サマースクール、栄養サマースクール、環境サマースクールを開催致します。詳細については、大学または学部 Web サイトをご参照下さい。皆様のご参加お待ちしております（事前登録制）。



学部特設サイト

食品栄養科学部で取得できる資格▶▶▶

▶ 技術士補（農学一般及び関連のエンジニアリング分野）【食品】

技術士とは、高度の専門的能力を備えた技術者であり、様々な産業分野（全21部門）で認められる国家資格です。技術士補とは、将来技術士となるべく、自身の成長を目的として技術士を補佐する資格です。食品関連の技術における問題解決を図ることが仕事となります。

▶ 管理栄養士国家試験受験資格【栄養】

高度な専門知識と技能を用い、病院や福祉施設で、(1)病気や怪我をした人に対する療養のための栄養指導、(2)個人の状態に応じた健康保持・増進のための栄養指導、(3)特定多数の人に対する給食管理・栄養指導を行います。

▶ 栄養士免許【栄養】

学校、病院、福祉施設、給食会社などの施設に応じた給食や食事の計画・調理・提供を担当します。また、人々が健康的な食生活を過ごせるよう、食や健康に関する正しい知識や技能を伝えます。

▶ 栄養教諭一種免許状【栄養】

小・中・高校などで、(1)肥満、偏食、食物アレルギーなど食に関する問題を抱えた児童・生徒への個別指導、(2)学級活動や学校行事などを通じての食育、(3)教職員・家庭・地域と連携しての食育および栄養管理・衛生管理などの学校給食の管理を行います。

▶ 食品衛生監視員【食品・栄養・環境】

主要な海・空港の検疫所や保健所で、輸入食品を含めた食品の安全監視および指導、微生物および理化学検査等の業務を行う行政機関の職員です（国家または地方公務員試験に合格する必要があります）。

▶ 食品衛生管理者【食品・栄養・環境】

食肉製品や乳製品等の加工・製造に関わる民間企業の施設で配置することが義務付けられた資格であり、主に消費者へ安全な食品を提供するための衛生管理業務を行います。この資格を持っていると、「食品衛生責任者」にもなれます。

*：調理営業、食品販売業等に必要で、店舗、施設等の衛生管理を行います。

▶ 高等学校教諭一種免許状（理科）【食品・環境】

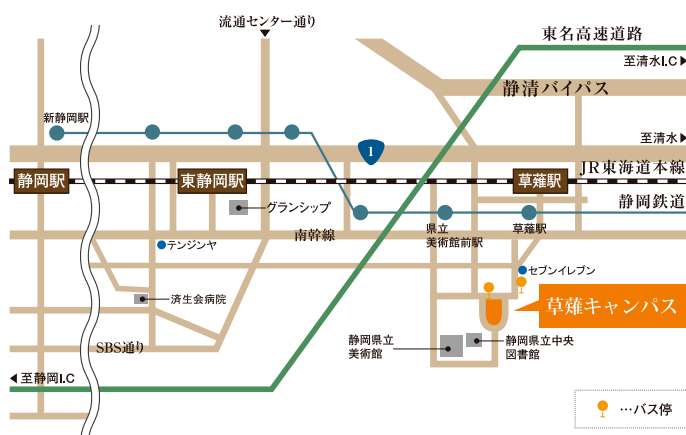
高等学校の理科教員になる上で、教員採用試験を受けるために必要な免許です。

▶ 環境計量士（所定の単位取得と関係していません）【環境】

環境調査を行う専門職の国家資格で、濃度関係と騒音・振動関係の2種類があります。濃度関係は、排水、ばい煙中の有害物質などの測定、騒音・振動関係は、工場などの騒音や振動を計測し、計量証明書の作成を行います。

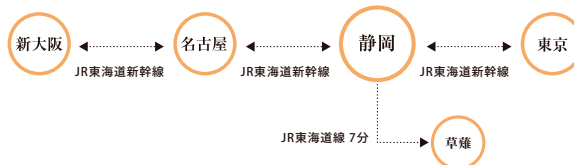
アクセス

■ ご案内(大学所在地・交通)



● 静岡までのアクセス

- 東京から：東京→静岡 約1時間
- 名古屋から：名古屋→静岡 約1時間
(いずれも「新幹線ひかり号」を使用した場合)
- 大阪から：新大阪→静岡 約2時間



● 最寄り駅から草薙キャンパスへのアクセス

【草薙キャンパス】

- | | |
|----|--|
| 徒歩 | JR「草薙駅」南口(県大・美術館口)、または静岡鉄道「県立美術館前駅」静岡鉄道「草薙駅」から徒歩15分 |
| バス | 静鉄バス
JR「草薙駅」南口(県大・美術館口)バス停から草薙団地行き(三保草薙線)で「県立大学入口」下車、徒歩5分 *平日の午前のみ、「県立大学前」下車が可能(下車0分) |



〒422-8526 静岡県静岡市駿河区谷田52-1 (草薙キャンパス)

TEL 054-264-5102 (代表) 054-264-5007 (学生部入試室)

<https://www.u-shizuoka-ken.ac.jp/>